Условия проведения конкурса «Походный очаг».

Участники конкурса.

Команда: 3 участника (кашевар, помощник кашевара и растопник).

От одного педагога может быть несколько команд.

Возрастные группы: 7-12 лет; 13-16 лет.

На поляне каждой команде определяется место. Желательно не далеко от судейского стола.

Общие требования к месту проведения.

Рабочая зона — место для готовки (костровые места) с чёткой разметкой.

Зона судейства — стол для дегустации, одноразовые тарелки, приборы, вода для запивания.

Зона ожидания и отдыха — чтобы команды не мешали друг другу.

Оборудование для участников.

Костровое оборудование: таганки, мангалы печи дровяные (**газовые горелки и плитки нельзя**). Металлический лист размером 1м х 1 м

Сковородки или иная посуда для приготовления.

Разделочные доски, ножи (для детей — безопасные), кулинарные лопатки.

Контейнеры для продуктов и мусорные мешки для отходов.

Перчатки, антисептик, салфетки.

Требования к рабочей зоне.

Все продукты — в герметичных контейнерах, скоропортящиеся — в термосумке со льдом.

Предусмотрите антисептик, одноразовые перчатки, чистые доски и ножи, отдельные ёмкости для сырой и готовой пищи. Организуйте место для мытья рук (умывальник/бутыль с дозатором + салфетки).

Аптечка и инструктаж: должна быть базовая аптечка; с участниками проведен короткий инструктаж: правила обращения с огнём и острыми предметами, запрет на дегустацию сырых продуктов, что делать при ожоге или порезе.

Критерии оценки.

Безопасность и порядок (0–10 баллов): соблюдение правил, чистота на месте, утилизация отходов.

Вкус и готовность (0–30 баллов): блюдо доведено до готовности, сбалансировано по соли/специям, без признаков сырости.

Оригинальность и подача (0–20 баллов): оформление, творческий подход, использование местных продуктов или традиций, история создания блюда.

Командная работа (0–20 баллов): распределение ролей, взаимодействие, соблюдение времени.

Порядок проведения конкурса.

Команды заранее получают рецепт блюда (яичницы)- все продукты заготавливают дома согласно рецепту на 2 порции.

На месте проведения каждая команда занимает своё выделенное место и оборудует кухонную зону.

На подготовку кухонной зоны – 45 минут.

Далее команда готовит блюдо в соответствии с выданным рецептом.

На готовку- согласно технологическим картам рецептов блюд.

Болельщики, родители и педагоги не входят в зону готовки, огороженную сигнальной лентой. Можно входить руководителю, но только по крайней необходимости.

Судейская коллегия- дегустаторы: по 3 чел. на каждую возрастную группу.

Судьи- распорядители- 2-3 чел. Кашевары команд, по готовности блюда, в сопровождении судей-распорядителей относят готовые блюда на судейский стол и проводят презентацию подачи с дегустацией судьями. Блюда расставляем на разные концы стола- старшие и младшие.